

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TEMPERAGE, MOULAGE FRITURE ET OEUF DE PÂQUES

Chocolat noir : fondre le chocolat (~500g) à 50°/55° maximum. Ôter le bac de la tempéreuse. Le poser sur un tissu. Remuer souvent en vérifiant la température qui doit atteindre 28°/29°. Pendant ce temps positionner le bouton de la tempéreuse sur 32°. Quand le chocolat a atteint la température souhaitée remettre le bac dans la tempéreuse, vérifier à l'aide du [thermosonde laser](#) (plus pratique que le thermosonde traditionnel) la température. Verser le chocolat rapidement dans les plaques à l'aide d'une louche, racler le surplus au dessus du bac. Taper la plaque sur le plan de travail afin d'éliminer les bulles d'air. Poser la plaque sur un plateau et entreposer au réfrigérateur pendant 1/2 voire 3/4 d'heure. Sortir du réfrigérateur, retourner la plaque et taper fortement sur le plan de travail afin de décoller les chocolats. Les placer sur un plateau au fur et à mesure, renouveler l'opération puis les mettre dans une pièce non chauffée.

Pour l'oeuf, opérer de la même façon jusqu'au moulage. Poser le moule sur un plateau (en le calant avec des emporte-pièces afin que le moule soit stabilisé), passer une couche de chocolat au pinceau. Laisser 2 minutes. Couler le chocolat afin de remplir le demi-oeuf, prendre le moule et faire tourner délicatement afin de bien remonter le chocolat sur le pourtour. Reverser dans le bac posé dans la tempéreuse, racler à l'aide d'une spatule le surplus, poser le moule retourné sur une grille mise dans une plaque à pâtisserie et laisser couler le surplus de chocolat. Remettre le moule (face en polycarbonate en dessous) sur les emporte-pièces (posés sur un plateau). Entreposer au réfrigérateur 1h00. Démouler en retournant le moule et en le tapant fortement sur le plan de travail. Le déposer délicatement sur un plateau. Renouveler l'opération (si vous n'avez pas assez de chocolat recommencer le tempérage depuis le début) pour le deuxième 1/2 oeuf.

Chocolat blanc et chocolat au lait : procéder de la même façon que le chocolat noir, simplement fondre le chocolat à 45°/48°, le refroidir à 27°/28° pour le tempérer à 29°/30°.

Astuce : si le chocolat est trop épais ajouter à la dernière étape du beurre de cacao 1g pour 100g de chocolat, bien mélanger.

Remplir et assembler l'oeuf :

Poser un demi-oeuf, le remplir avec les trois fritures et quelques mini-oeufs. Dans le four préchauffé à 50° enfourner une plaque à pâtisserie. Sortir la plaque du four. Déposer l'autre demi-oeuf sur la plaque chaude et tourner délicatement afin que le pourtour fonde légèrement. Le poser délicatement sur le demi-oeuf rempli, le maintenir 2 minutes. Puis lâcher délicatement (si ça ne tient pas renouveler l'opération). Le poser debout sur un cercle genre emporte-pièces en plastique. Dernière opération : choisir un ruban, le glisser entre le cercle et l'oeuf (même longueur de ruban de chaque côté) et là former le noeud (se faire aider par d'autres mains pour maintenir l'oeuf) et serrer fortement avec délicatesse. Garder à l'abri de la chaleur.

Astuce : si comme moi il vous reste du chocolat tempéré, le couler à l'aide d'un [entonnoir à piston](#) dans un moule à mini 1/2 sphères posé sur un plateau, entreposer au réfrigérateur 1/2 heure, démouler et conserver dans une boîte hermétique (mais pas au réfrigérateur).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr